

Αρακάς λαδερός

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά συνταγής

- **500 γραμμ.** αρακάς καθαρισμένος
- **2** καρότα κομμένα σε φέτες
- **2** πατάτες κομμένες σε κυβάκια
- **1** κρεμμύδι ξερό, ψιλοκομμένο
- **4-5** φρέσκα κρεμμυδάκια με τα φύλλα τους
- **1 κ.σ.** πελτέ ντομάτας
- **1 φλιτζ. τσαγιού** ελαιόλαδο
- **1 κ.γ.** ζάχαρη
- **1 ματσάκι** άνηθο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Μαγειρέψτε πεντανόστιμα και υγιεινά λαδερά και σερβίρετέ τα στην οικογένειά σας. Είναι σίγουρο πως θα γλείφουν τα δάχτυλά τους.

Εκτέλεση

1. Σε πλαστοτέ κατσαρόλα ζεσταίνουμε το 1/2 ελαιόλαδο και σοτάρουμε ελαφρά χωρίς να πάρουν χρώμα το ξερό κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια για 3'-4'.
2. Προσθέτουμε τις πατάτες, τα καρότα και τον αρακά, τον πελτέ, τη ζάχαρη και το αλατοπίπερο. Συμπληρώνουμε νερό ίσα που να μισοσκεπάζει τα υλικά.
3. Σκεπάζουμε και βράζουμε για 20'. Τότε προσθέτουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο και τον άνηθο. Βράζουμε για 10' επιπλέον, να μείνει το φαγητό μόνο με το λάδι του.

Μερίδες: 4

Χρόνος Προετοιμασίας: 5 λεπτά

Χρόνος Ψησίματος: 30 λεπτά

Πηγή: .argiro.gr